



## Château Canon-la-Gaffelière

1er Grand Cru Classé "B", St-Emilion AOC, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Questo brillante Canon La Gaffelière promette di essere leggendario

### Beschreibung:

Rispetto a molti altri viticoltori, Stephan von Neipperg è stato risparmiato dagli effetti troppo severi del tempo capriccioso ed è riuscito a dominare bene la vendemmia grazie al suo accurato lavoro nei vigneti. La cuvée dell'annata 2024 di Château Canon-La-Gaffelière è composta per il 43% da Merlot e per il 43% da Cabernet Franc e per il 14% da Cabernet Sauvignon, invecchiati in barrique nuove al 30%. Il risultato è un Saint Émilion espressivo per gli amanti dei vini di Bordeaux finemente equilibrati, con una notevole finezza e un eccellente potenziale di invecchiamento. Un seducente bouquet floreale e fruttato, un palato complesso con una struttura setosa e una corsa vibrante, un finale finemente aromatico e concentrato.

### Degustationsnotiz:

Porpora saturo, violaceo sul disco. Meraviglioso profumo di viola e mora, con note di anice, pepe rosa, cioccolato, cocco e liquirizia. Il palato è elegante, estremamente profondo e di una lunghezza mozzafiato, con sapori di dolci di ribes nero e succo di marasca sul finale. Per Stephan, l'annata 2016 ha la densità del 2009 e la freschezza del 2014. Riflette brevemente e conclude con un sorriso malizioso: "Mi sono appena reso conto che sarebbe meglio confrontare il 2016 con il 2016"!

### Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

### Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** St-Emilion e Satelliti

**Produttore:** St-Emilion AOC

**Allevamento:** 17 Mesi in barrique

**Viticultura:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** 2027-2047

**Varietà d'uva:** 55% Merlot, 35% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0498516

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Canon-la-Gaffelière

1er Grand Cru Classé "B"  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** Antonio Galloni 96/100, James Suckling 96/100, Jeb Dunnock 95/100, Parker 93-95/100, Wine Spectator 95/100  
**Varietà d'uva:** 55% Merlot, 35% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon  
**Da bere:** 2027-2047  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006  
**Allevamento:** 17 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 14.5%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.